

「都市アイデンティティ中国料理・デザートレシピコンテスト」を開催します！
～専門学生が千葉開府900年や4つの地域資源にちなんだレシピを考案します～

千葉市では、千葉開府900年記念メンバーの千葉調理師専門学校と連携し、千葉開府900年や4つの地域資源にちなんだ「都市アイデンティティ中国料理・デザートレシピコンテスト」を開催しますので、お知らせします。

1 趣旨

千葉市は、2026年に千葉開府900年記念の年を迎え、長きにわたる千葉の歴史を振り返り、地域資源の魅力を次世代へ引継ぎ、豊かな未来につなげていくことを目指しています。

千葉調理師専門学校の学生が創作料理を考案し、調理技術の習得を図るとともに、千葉開府900年や4つの地域資源を周知する取り組みの一環として開催するものです。

2 概要

(1) 名称

都市アイデンティティ中国料理・デザートレシピ
コンテスト

(2) 開催日時

令和7年9月26日（金）9：00～12：00

(3) 場所

学校法人芳野学園 千葉調理師専門学校
（中央区新千葉2-5-3）

(4) 参加者

千葉調理師専門学校 調理高等国際科2年生
（中国コース 41人・10グループ、製菓コース 19人・7グループ）

(5) 内容

千葉調理師専門学校の学生が、千葉開府900年または千葉市の4つの地域資源をイメージした中国料理とデザートのレシピをグループごとに考案し、調理します。審査員（学校教員、学生、市職員）による試食を含む審査・投票により、コースごとに優勝グループを決定します。

優勝グループのレシピは京成ホテルミラマーレ中国料理「景山^{けいざん}」でランチメニューとして提供する予定です。（令和8年2月を予定）



千葉調理師専門学校レシピコンテストの様子

3 取材について

コンテスト当日の取材を希望される方は、9月25日（木）正午までに都市アイデンティティ推進課（電話245-5052）へご連絡ください。

＜参考＞

1 4つの地域資源について

本市固有の歴史やルーツに根ざした地域資源として、固有性・独自性などに着目し、「加曽利貝塚」、「オオガハス」、「千葉氏」、「海辺」の4つを選定しています。

2 都市アイデンティティについて

本市固有の「千葉市らしさ」を意味するものであり、本市においては、まちの歴史やルーツに基づく4つの地域資源を活用しながら、「千葉市らしい」まちづくり、ひとづくり、くらしづくりを進め、都市アイデンティティの確立を目指しています。

これにより市民の愛着や誇りを醸成し、国内外に存在感をアピールすることで、「住み続けたい」「住んでみたい」「訪れてみたい」、そして「選ばれる都市」となるよう取り組みを進めています。